Nr. 6. **Kraków, 15. marca 1910** **Rok III.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

Codziennie świeży wyrób.

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU
i
DROŻDŻY PRASOWANYCH
LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOLEDZIANACH
poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Specyalne drożdże dla gorzelń

Drożdże odznaczone najwyższemi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Sprawa uczniów.

Niejednokrotnie podnosiliśmy już w naszem piśmie piekącą sprawę uczniów piekarskich. Zawód nasz pod tym względem jest nader upośledzony, gdyż uczniowie nie chętnie wstępują do nauki do piekarza. Stąd też uczniowie ci rekrutują się przeważnie ze sfer robotniczych i wieśniaczych, dlatego też swoje dalsze wykształcenie szkolne muszą uzupełniać w nauce terminatorskiej. Temu też przypisać należy, iż wielu z tych uczniów stoi na niskim stopniu wykształcenia, a zwłaszcza w Galicyi.

A i z innej strony dolatują pociski, mające na celu podkopać i tak już mizernie wyglądający zawód piekarski, — przez odebranie uczniów z nauki. Oto świeżo wydał związek czeladników piekarskich we Wiedniu list otwarty do rodziców i opiekunów, by ci nie dawali swych synów do nauki piekarskiej. W liście tym są takie niektóre ustępy, wskazujące na zupełną nieznajomość stosunków tych, którzy ten list pisali i wydali. Czytamy tam pomiędzy innymi:

„Zawód piekarski nie daje w przyszłości żadnego zaopatrzenia. Uczeń piekarski po ukończonej praktyce, otrzymawszy już świadectwo czeladnicze, musi długie lata pracować, nim nareszcie zdobędzie się na jakiś samoistny byt. Tysiące czeladzi jednak zupełnie pozostaje na starość bez zaopatrzenia. W każdym innym zawodzie ma czeladnik większe widoki na przyszłe położenie. Dlatego też w zawodzie piekarskim jest tak liczny proletaryat. I t. d.“ W sprawie tego listu pragniemy zabrać słów kilka.

Nie przeczymy, iż praca w zawodzie piekarskim, jak zresztą w każdym innym, — była lekką. Lecz zastrzegamy się stanowczo przed zarzutem, jakoby uczeń na starość nie miał zaopatrzenia w postaci samoistnego interesu. Każdy człowiek, który chce pracować i pracuje, dąży do tego, by w przyszłości wyrobić sobie niezależność. A że na starość wielu czeladzi pozostaje bez zaopatrzenia, temu wcale nie winien zawód, który sobie dany osobnik obrał. Wielu z tych, którzy dziś bawią się w autorów listów otwartych z ostrzeżeniami, niech się uderzą w piersi i powiedzą „moja wina“. Znamy majstrów, — a takich jest zapewne więcej, niż owych niezaopatrzonych czeladników, — którzy niezależny swój byt osiągnęli nie przez jakieś nadzwyczajne okoliczności, nie przez majątek po rodzicach lub bogaty ożenek, — ale tylko przez własną chętną pracę.

Wiedeńscy prowodyrzy skarżą się, iż w zawodzie piekarskim jest najwięcej proletaryatu. Cóż to za logika? Wszak oni to właśnie chcą, aby ten proletaryat był jak najliczniejszym! Więc któż stwarza ów „niezaopatrzony“ proletaryat, jeśli właśnie nie owi krzykacze partyjni? To nam przypomina dowcip o owym zięciu, który skarżył się na teściową, a ta mu odpowiedziała: „a któż ze mnie zrobił teściową, jeśli nie ty?“

Zawód piekarski jest właśnie jednym z najlepszych, — on daje najpewniejszą egzystencyę na przyszłość. Świadczą o tem niezliczone dowody. Dobrze myślący rodzice nie powinni też obawiać się oddawać synów swych do nauki w tym zawodzie. Gdy bowiem ten syn pracować będzie uczciwie i dążyć do stworzenia własnego bytu przez oszczędność, gdy nie zaprószy sobie głowy do niczego niedoprowadzającymi sofizmatami, — to z pewnością nie powiększy szeregi proletaryatu, ale stanie się porządnym obywatelem, i stworzy sobie jako solidny majster prawdziwą, wolną od trosk egzystencyę.

Dr. KAROL LUEGER

Zakończył życie dnia 10 b. m. jako długoletni poseł do parlamentu i sejmu, oraz wieloletni wprost uwielbiany burmistrz stolicy państwa. Będąc synem stróża szkolnego w Wiedniu ukończył studya dzięki ojcowskiej opiece i pomocy dyrektora tej szkoły śp. Weisskirchnera (ojca obecnego ministra handlu), a obrawszy sobie zawód adwokacki, rozpoczął niebawem pracę wśród mieszczaństwem czyli t. zw. „niskich sfer“ przeciw liberałom wiedeńskim i tu okazał się bardzo zdolnym mowcą jakoteż niezrównanym agitatorem. Do parlamentu po raz pierwszy wybrany został w roku 1885, do sejmu w roku 1890 i odtąd stał się przywódcą stronnictwa antysemickiego, które zwyciężywszy liberałów w Radzie miejskiej wybrało ś. p. dra Luegera burmistrzem Wiednia w roku 1896.

To też dziś nie tylko cały Wiedeń i poszczególne kraje austryackie, ale prawie cały świat począwszy od najwyższych dostojników czci pamięć ś. p. dra Luegera w uznaniu jego niespożytych zasług zarówno dla stolicy jak i dla monarchii austryackiej.

Używanie środków pomocniczych.

W zeszłym roku gruntownie i szeroko w kilkunastu numerach opisywaliśmy wszelkie środki pomocnicze, używane w piekarstwie. Głównie kładliśmy nacisk na ich pierwiastki składowe, — a dziś możemy się przyznać, że wyrób tych środków pomocniczych osiągnął nietylko niebywałą doskonałość, ale też i zupełny sukces.

W obecnej dobie zdobył sobie palmę pierwszeństwa, — wśród wielu innych, — przetwór słodowy. Błogosławione ziarno jęczmienia, — pozwala milionom ludzi korzystać z siebie, — bo nietylko piwo, ale i chleb powszedni zawierają w sobie pierwiastki jęczmienia. Wiedzą o tem dobrze postępowi piekarze i dlatego się też bez słodowych przetworów

czy to w mączce czy w płynie, — obejść się nie mogą.

Mączka słodowa lub też tak zwana diastaza (syrop w płynie) — otwarcie powiedziawszy, — znalazła przystęp do małych i wielkich piekarń. Zawdzięcza to zaś głównie swym zaletom, albowiem: 1) Przez używanie mączki lub syrupu pieczywo ma wygląd piękniejszy, — otrzymuje naturalny swój kolor nawet w piecu chłodniejszym, posiada o wiele lepszy smak, — a co najważniejsze, — iż pieczywo takie ma większy wzrost, — zatem doniosłość tego środka w obecnych czasach drożyzny mąki jest dla piekarza wprost niezrównaną.

Postęp wkracza dziś we wszystkie rzemiosła, przemysły, fabryki, — a jeżeli i piekarze starają się iść za duchem czasu, — to i nowoczesne wynalazki powinny znaleźć przystęp do tego zawodu. Wielu jednak piekarzy zazwyczaj niema zaufania do tych środków opisywanych przez nas, — wielu zaś po prostu nie wie, jak ich użyć. A używanie mączki lub syrupu jest całkiem proste. Mączki daje się już wprost do rozczynu (t. j. tamplu) w stosunku 2 dekagr. na 1 litr wody lub mleka. Najlepiej stosować ten stosunek przy pieczywie „wiedeńskiem", (kajzerki, rogale i wszelkiego rodzaju plecionki) Do pieczywa gładkiego (każdy piekarz rozumie, co znaczy gładkie pieczywo) można mączkę lub syrup dodawać na 1 litr wody najwyżej 1 dekagr., gdyż inaczej piekłoby się za miękko.

A co do użytku w płynie (syrupu) bierze się tak samo na 1 litr wody lub mleka 2 dekagr. z tą tylko różnicą, że rozpuszcza się w dobrze ciepłej wodzie i wlewa się wprost do rozczynu — i to po „piekarsku" razem się z tem „tampfluje".

W bieżącym roku doświadczenie przekonało nas, iż mąki są w tym roku za twarde, nie zawadzi zatem użycie większej ilości mączki lub syrupu.

Artykuł ten pomocniczy w piekarstwie jest wprost niezbędny w czasach dzisiejszych. Radzimy zatem PP. Kolegom używać go, — a to tembardziej, — iż piekarze niemieccy i czescy, — którzy na wszystkich wystawach światowych osiągają pierwsze nagrody — zawdzięczają to li tylko używaniu tego środka.

L. B.

Z krakowskiej Izby handlowo-przemysłowej.

Onegdaj odbyło się posiedzenie Izby handlowo-przemysłowej pod przew. prezesa p. Dattnera. Na wstępie prezes poświęcił żałobne wspomnienie ś. p. Sulikowskiemu byłemu członkowi Izby, oraz ś. p. Parviemu, sprawozdawcy „N. Reformy" z posiedzeń Izby. Następnie omówił prezes szereg spraw, o które się Izba stara, więc polepszenie stosunków pocztowych w Zagłębiu krakowskiem, budowę kolei Jasło—Dębica, otwarcie telefonicznej stacyi automatycznej w Krakowie; stacya ta będzie otwarta w ciągu 6 miesięcy. Sprawozdanie prezesa przyjęto do wiadomości.

Następnie przyjęła Izba do wiadomości, że prezydyum zaproponowała na asesora handlowego przy sądzie kraj. w miejsce p. Sędzimira pp.: Jana Armółowicza, prokurzystę Banku krajowego; Mieczysława Drobeckiego współpracownika firmy Bahlsen; Al. Adalmana, prokurzystę firmy P. Górecki.

Na cenzorów dla działu handlowego filii Banku krajowego od lipca b. r. do lipca 1913 zaproponowała Izba dotychczasowych cenzorów tj. pp.: G. Bazesa, J. Bobera, A. Galtera, H. Eritscha J. Jawornickiego K. Markusa, J. Matusińskiego, Z. Mendelsburga, F. K. Mikuckiego, H. Rimlera, H. Schwarza, K. Słoneckiego, W. Suskiego i L. Żeleńskiego. Jako nowych cenzorów zaproponowała pp.: Birnbauma, J. Gorlickiego, J. Grotssego i Z. Holzera.

Sprawozdanie z ostatniej sesyi państwowej Rady kolejowej złożyli delegaci Izby prez. Dattner i radca Juliusz Epstein, zaznaczając, iż najważniejszym przedmiotem obrad była kwestya organizacyi kolei państwowych. Delegaci Izby krakowskiej nadal domagać się będą rozszerzenia zakresu działania dyrekcyj kolejowych, podczas gdy projekt rządowy przewiduje szereg nowych urzędów o tendencyi ściśle centralistycznej.

Sekretarz Izby dr. Benis, przedłożywszy referat o projekcie noweli ustawy o ubezpieczeniu urzędników prywatnych, wykazał, iż ustawa, uchwalona przed trzema laty zawiera już dzisiaj szereg braków. Projekt noweli opracowany został w centralnym zakładzie państwowym. Izby handlowe, ze względu na ważność społeczną tej sprawy, mają nad nią przeprowadzić wspólne obrady. Na razie jednak ustawowy zakład zastępczy we Lwowie przedstawił Kołu polskiemu, — udzielając równocześnie Izbie handlowej do poparcia — szereg wniosków obejmujących nowe a znaczne obciążenia dla pracodawców.

Po dyskusyi w której zabierali głos pp.: radca Mendelsburg, inż. Nitsch, Ehrenpreis, oraz delegat Epstein uchwalono przekazać całą sprawę komisyi połączonych sekcyi, upoważniając ją do ostatecznego załatwienia.

W końcu odpowiedział prez. Dattner na interpelacyę p. Holzera w sprawie powiększenia liczby listonoszów w Krakowie, iż w najbliższym czasie wogóle nastąpią w urzędach pocztowym, telegraficznym i telefonicznym radykalne zmiany we wszystkich kierunkach.

Wiadomości lekarskie potrzebne piekarzowi.

Jak uchronić dzieci od szkarlatyny.

Szkarlatyna *jest najcięższą i najniebezpieczniejszą* chorobą zakaźną wieku dziecięcego, chociaż i dorośli stosunkowo często podlegają zarażeniu się, a jeżeli znacznie rzadziej od dzieci, to tylko dlatego, że już w dzieciństwie ją przebyli. Kto ją przebył choćby lekką formę szkarlatyny, ten z bardzo nieznacznymi wyjątkami na zawsze jest od niej zabezpieczony. Ogromna ilość dzieci co roku ginie od szkarlatyny, *wiele bardzo zostaje dotkniętych na całe życie* najrozmaitszemi komplikacyami, właściwemi tej chorobie, jako to: wady serca, głuchota, porażenia nerek i t. d.

Niemożność skutecznej walki ze szkarlatyną zależy od tego, że dotychczas nie został wykryty jej zarazek, skąd niemożebnem jest przygotowanie leczniczej surowicy. Dawniej również strasznym biczem wieku dziecięcego był dyfteryt — przed 15tu laty dokładnie został poznany zarazek jego, t. zw. pałeczka Läfflera i dziś najcięższe formy dyfterytu napewno są uleczalne surowicą antidyfteryczną, przygotowywaną z krwi koni. Prócz dyfterycznej, mamy już surowicę od krwawej dysenteryi, a napewno można powiedzieć, że niezadługo niewątpliwie nauka znajdzie surowicę i od szkarlatyny. W tym kierunku idzie już bardzo energiczna praca, mamy szereg surowic, leczących niby szkarlatynę, a także szczepionek, ochraniających niby od niej, ale wszystko to jeszcze nie wyszło z okresu prób szukania prawdy. Dzisiaj, powtarzam, mamy tylko dwie surowice, napewno leczące: antidyfterytyczną i antidyzenteryczną.

Jakże należy strzedz nasze dzieci od zarażenia się szkarlatyną, jak obowiązani jesteśmy zachowywać się wobec znajomych, mając w domu chorego na szkarlatynę?

Należy zawsze pamiętać, że zupełnie zdrowy i normalny w danej chwili organizm najmniej jest usposobionym do zaszczepienia sobie zarazka, z którym wypadkowo się spotyka; stąd najgłówniejsze prawidło ochronne — możliwie przestrzegać wszelkich zasad hygieny. Dziecko powinno wcześnie iść spać, w pokoju sypialnym, szczelnie co dzień dwa conajmniej razy przewietrzonym, temperatura nie powinna być wyższą nad 14° R. i nie niższą — 12° R., spać trzeba nie mniej 8—9 godzin, rano po wymyciu wodą pokojową do pasa i po zjedzeniu pożywnego śniadania zaczynać dzień od choć krótkiego spaceru (10—15 minut), a już potem brać się do nauki. Mam tu na myśli dzieci, mieszkające na wsi i, jak się bardzo wiele razy przekonać mogłem, bardzo niehygieniczne prowadzone: i tak, naokoło masa świeżego powietrza, a dziecko po całych dniach w niewietrzonych gorących pokojach po 8—10 godzin dziennie siedzi nad książką. Po obiedzie drugi dłuższy spacer, potem 1 — 2 godziny zupełnego odpoczynku, następnie do godziny 9 tej najdalej przygotowywanie lekcyi; przed snem znowu mycie do pasa, 5—10 minut wanna powietrzna zupełnie bez ubrania, wytarcie mokrym ręcznikiem nóg do kolan i — spać. Po każdym jedzeniu konieczne płukać usta ciepławą wodą z dodaniem łyżki spirytusu i 20 kropel miętowych na szklankę, a przed snem dobrze jest dodać jeszcze do tego płukania łyżkę deserową wody utlenionej. Sposób taki usuwa resztki pokarmów, dezynfekuje jamę ustną, chroni zęby od psucia się, a zęby psujące się często wywołują zapalenie gardła, a chore gardło łatwiej przyjmuje wszelką zarazę, a szczególnie szkarlatynę. W celu ochronienia całości zębów i normalności gardła nie dawać dzieciom napojów i pokarmów gorących.

Tyle co do podniesienia *odporności* osobiste dziecka. Teraz parę słów o mimowolnych nosicielach zarazy na ubraniu, rękach, włosach, w jamie ustnej. W rodzinach ubogich wprost niemożebnem jest zachowanie koniecznych ostrożności i jeden przypadek szkarlatyny zaraża całe otoczenie, które na wszystkie strony bezwiednie roznosi zarazę.

Otóż wszelkimi sposobami należy dzieci chronić od zetknięcia się z takimi ludźmi. Z tejże racyi nie należy dzieci brać do sklepów, do kościoła, do szkoły, nie należy jeździć tramwajem i nie pozwalać dzieciom całować po rękach.

Jeżeli pomimo zachowywania wszelkich ostrożności dziecko zapada na szkarlatynę, a najczęściej ma to miejsce z dziećmi, uczącemi się w zakładach, albo z małemi dziećmi, zarażanemi przez uczniów, należy pamiętać, *że wprost zbrodnią jest lekceważenie najściślejszych ostrożności względem innych.* A jak pod tym względem publiczność wogóle jest mało dbała to każdy lekarz ma dowody — naprzykład: w domu dziecko w fazie najsilniejszego łuszczenia się po szkarlatynie, a ojciec chodzi do biura, lub do szkoły, nie zmieniając ubrania; matka odwiedza różne sklepy, starszy zdrowy, który już dawniej przebył szkarlatynę, syn lub córka chodzi do szkoły w obawie opuszczenia lekcyi, muzyki, gimnastyki itd.

Czuję, jak w tej chwili niejeden czytelnik pomyśli: a doktór? — przecież on najłatwiej może przenieść chorobę na ubraniu swojem i t. d. Tak, jeżeli lekarz zaniedbuje środki ostrożności, jeżeli się przy chorym nie ubiera w fartych, nie zrzuca ubrania, nie myje się po opatrzeniu chorego, to naturalnie może przenosić zarazę, ale myślę o tem i zachowuję całą ostrożność, taki lekarz jest mniej stokroć niebezpiecznym od wystrojonej wizytującej pani, która ma w domu chorego, albo przed chwilą była u modniarki, gdzie za parawanem leży dziecko którego zaraźliwa choroba naturalnie jest ukrywaną przed klientkami. A cóż można mówić o środkach ostrożności tam, gdzie bieda zmusza całą rodzinę mieścić się w jednym pokoju, gdzie ojciec chodzi na robotę codzienną w tem samem ubraniu bo tylko ma jedno, a matka szyje na maszynie obok łóżeczka chorego, bo niema drugiej izby! Są to ciężkie bardzo i smutne okoliczności, ale są one bardzo częste i liczyć się z niemi należy.

Otóż należy najściślej izolować chorego od zdrowych; przy chorym wszyscy powinni być w ubraniach płóciennych, najlepiej fartuchach albo długich nocnych koszulach; pod żadnym warunkiem nie wchodzić do pokoju chorego w ubraniu zwyczajnym. Ubranie, w którem się wychodzi z domu i czapka powinny leżeć gdzieś najdalej od pokoju chorego i być zawsze zakryte prześcieradłem. Wychodząc z domu do biura czy do miasta, należy bardzo szczelnie wymyć ręce, a twarz i włosy zmoczyć dobrze wodą kolońską (spirytusem), powróciwszy do domu zaraz w przedpokoju zupełnie się rozebrać, włożyć dawne ubranie płócienne. Dzieci zdrowe pod żadnym warunkiem do zakładów naukowych nie posyłać aż do czasu przeprowadzenia najściślejszej dezynfekcyi (pary z formaliną — nie innej). Tak postępując ma się czyste sumienie, że nikogo się nie zarazi. Wszyscy przy chorym powinni najmniej trzy razy dziennie szczelnie płukać gardło i usta wodą utlenioną (łyżka stołowa na szklankę wody ledwo ciepłej) dla własnego bezpieczeństwa. Służbie zabrania się odwiedzać sąsiadów i przyjmować znajomych, a do pokoju chorego wchodzić dla porządkowania także w stosownym stroju, które się wychodząc wiesza we drzwiach, a po skończonem porządkowaniu wymyć ręce i wypłukać gardło. Nikogo, nawet takich, co mówią, że się niczego nie boją, u siebie nie przyjmować. Możliwie często brać kąpiel ciepłą z mydłem.

Z najlżejszą szkarlatyną radzę rodzicom nie żartować i nie polegać na wielkiem osobistem doświadczeniu w leczeniu, bo każdy najlżejszy nawet na początku przypadek może dawać najcięższe i niebezpieczne powikłania, często zależne od niewłaściwego postępowania z chorym (dyeta, wstawanie i t. d.)

Do tak zwanych *środków domowych*, mających chronić dziecko od szkarlatyny, należy noszenie na piersiach pod ubraniem woreczka płóciennego z tłuczoną kamforą. Sposób ten nietylko nie jest szkodliwym, ale zupełnie racyonalnym, bo wciąż ulatniająca się kamfora, jako środek wybitnie bateryobójczy, może do pewnego stopnia mieć znaczenie ochronne".

Tak pisze dr. E. S. — obecnie w interesie zdrowia setek tysięcy dzieci szkolnych wyczekujemy od Rady szkolnej krajowej obszernych pouczeń dla nauczycieli, jak w pewnych wypadkach zaraźliwych chorób postępować winni.

Przegląd mączny.

Powietrze stało się łagodniejsze — lecz dość ostre nocne przymrozki mogłyby uszkodzić silnie rozwinięte już zasiewy jesienne.

Na targu zbożowym panowała słaba tendencya, co też odbiło się na handlu mącznym. Pokup był bardzo słaby, zwłaszcza mąki pszenicznej.

Nie podniosła się też sprzedaż mąki przez o warcie drogi wodnej. Konsumenci jeszcze ciągle nie mają zaufania do obecnych cen, a o nowych bardzo ciężko dotychczas pertraktowano.

Nadeszłe dyspozycye nie odpowiadają do ogólnego zapotrzebowania — co zaostrzyło jeszcze bardziej sytuacyę.

Mąkę pszeniczną notują w Budapeszcie na marzec — czerwiec: Nr 0 od 20·70 do 21·60 K. Nr 1 od 20·30 do 21·20 K. Nr 2 od 19·90 do 21. K. Nr. 3 od 19·50 do 20·80 K. Nr 4 od 19·20 do 20·44 K. Nr 5 od 18·20 do 20· K. Nr 6 od 17·30 do 19· K. Nr 7 od 16·10 do 17·30 K. Nr 7½ od 13·20 do 15· K. Nr 7¾ od 10·50 do 13·60 K. Nr 8 od 6·60 do 7·20 K.

Na wrzesień — grudzień Nr 0 od 17·80 do 18·80 K. Mąkę żytnią notują loco Budapest na marzec — czerwiec Nr 0 K. 15·20, Nr 0/I K 14·80, Nr I. K 14·40, Nr WR K. 14·10, Nr II K. 13·80, Nr IIb K. K. 12·50, Nr. III K. 11.

Na sierpień — październik: Nr 0 K. 14·40

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Nowa ustawa przemysłowa już nadeszła i jest do nabycia w naszej administracyi po cenie 3 kor. Tych kolegów, którzy ją zamówili, prosimy o zgłoszenie i podać czy mamy ją wysłać za zaliczką czy też pieniądze zostały już posłane.

Roczniki z roku 1908 po 2 K. i z r. 1909 po 5. K. są do nabycia w naszej administracyi.

Sprawozdanie z walnego zgromadzenia członków krakowskiego cechu piekarzy podajmy w następnym numerze. Również podamy sprawozdanie z posiedzenia przybocznej Rady rękodzielniczej w Wiedniu.

Zawiadamiamy niniejszem, iż w kancelaryi redaktora p. Leona Bałuka został otwartym *telefon.* **Numer jego jest 1068.** Odtąd z prowincyi w ważnych sprawach można się porozumieć będzie telefonicznie. Ponieważ nie wszyscy wiedzą jak się używa telefonu, więc dajemy krótkie pouczenie: woła się najprzód stacyę Kraków, gdy ta już jest z odnośnym urzędem telefonicznym połączona. Następnie prosi się o numer 1068 i słuchawkę trzyma się w ręku, gdy zadzwoni aparat, woła się „halo" zapytuje kto jest i następnie mówi treść rozmowy.

Strejk czeladzi masarskiej wybuchł w Krakowie Żądają oni podwyższenia płacy i spoczynku niedzielnego. Aż do zamknięcia numeru nie przyszło do ugody.

Związek piekarzy północnych Czech zawiązał się w Libercu. A u nas kiedy przyjdzie do skutku.

Pożar piekarni. W Nowym Sączu zgorzała w ubiegłym tygodniu piekarnia mieszcząca się w domu tamtejszego rabina. Właścicielem jej był p. Stern. Budynek zgorzał do szczętu. Jest to trzeci pożar w przeciągu tygodnia w tej dzielnicy.

Odezwa do stowarzyszeń piekarskich. Zwracamy się z ponowną prośbą do wszystkich stowarzyszeń piekarskich w kraju, by zechciały nam posyłać wszelkie sprawozdania z odbywanych posiedzeń i zgromadzeń. Musimy żyć ze sobą wszyscy w ustawicznem porozumieniu, — jeśli chcemy nasze postulaty przeprowadzić. A ułatwią nam znacznie pracę przegląd takich właśnie sprawozdań.

Z Budapesztu donoszą: Effektywny stan pszenicy w młynach budapeszteńskich, który z dniem 1 lutego wynosił 1,196.000 metr. cetn. zmniejszył się obecnie na 1,050 000 metr. cetn. zatem jest to zapas wystarczający do 20 kwietnia, a ponieważ w razie konwencyjnych wzajemnych zamknięć także i rosyjska pszenica wejdzie w rachubę, więc zostaną wszelkie nowe zapasy przez młyny zakupione. Od trzech tygodni zredukowany obrót mlewa nie mógł sytuacyi polepszyć, ponieważ pszenicę można obecnie na wszystkich targach austryackich dla Węgier miarodajnych, znacznie taniej nabyć, niż w Budapeszcie. Budapeszteńskie młyny posiadają obecnie we Wiedniu już tylko 80.000 metr. cetnarów pszenicy morawskiej i dolnoaustryackiej, która w przyszłym miesiącu zostanie statkami do Budapesztu przetransportowaną.

Z Londynu donoszą: W tutejszej niższej Izbie (parlament) weszła na porządek dzienny debata nad czarnym chlebem. Podniesiono naprzód, iż robotnicy w Anglii są 25 procent drożej płaceni od robotników w Niemczech, pomimo, iż życie w Niemczech jest o jedenaście procent droższe niż w Anglii. Podniesiono też, że angielscy robotnicy celni wysłani do Niemiec celem zbadania stosunków wśród robotników, powrócili stamtąd jako zapaleńcy wolnego handlu. Anglia, która jest właściwie kolebką wolnego handlu, powinna te stosunki zmienić. Najostrzej stoli prowadziła się dyskusya nad czarnym chlebem. Wspomniani wyżej robotnicy celni twierdzili, iż ów niemiecki czarny chleb stanowi prawdziwy przysmak. Lord George stanął natomiast po stronie opozycyi i powiedział, że możnaby czarny chleb w Anglii zaprowadzić, ale chyba tylko dla żebraków, — aby się ich prędzej zbyć. — Kto zna stosunki w Anglii panujące, ten wie, co w tych słowach za znaczenie się mieści. „Czarny chleb — według słów kanclerza — jedliśmy też raz jak i końskie mięso, — ale to było w czasach stosunków, wytwarzanych przez ochronę cła".

Przygoda „króla zbożowego" Z Manchester donoszą o sensacyjnem zajściu na giełdzie. którego przedmiotem był „król zbożowy" Jim Patten, osławiony spekulant amerykanski który bawi w Manchester od kilku dni i ukazał się w gmachu giełdy.

Gdy Pattena poznano powstał w sali niesłychany tumult. Obsypano „króla" obelgami i gdy poskoczył ku wejściu rzucono się za nim, podniesiono w powietrze i okładając kułakami i pięściami, wyrzucono wśród piekielnego hałasu za drzwi. Za uciekającym popędził tłum, Pattena bito i kopano, póki nie uratowała go policya, wpychając go przemocą do pobliskiego sklepu. Następnie konetable utworzyli w drzwiach kordon i powstrzymywali ataki tłumu. Pattena odprowadzono do hotelu.

Patten 55 letni człowiek, wydobył się z chłopaka do posyłek na „króla zbożowego" i dyktuje dziś ceny całej Ameryce i wielu targom europejskim. Firma, którą założył wraz z bratem, prowadzi największe spekulacye giełdowe na świecie. Pierwszą jego słynną kampanią był corner owsiany w r. 1902.

Przeciw cornerowi pszenicznemu Armoura prowadził Patten w roku 1908 kampanię zniżkową, zakończoną porażką i stratą miliona dolarów. Stratę odbił w cztery miesiące później zyskując na kukurudzy dwa miliony, w lipcu 1909 roku był panem sytuacyi na giełdzie zbożowej w Chicago, gdzie miał w ręku wszystką prawie pszenicę, jaka była do dyspozycyi.

Odpowiedzi od Redakcyi. *Wny Kupiszewski, Kańczuga.* Zamówienie nas doszło. Wyszlemy w swoim czasie, gdy wyjdzie. Za gazetkę trzeba posłać 6 Kor., z czego 3 Kor. przypada na rok ubiegły.

Szan. Zarząd dóbr w Ł. Zastosujemy się do życzenia. Pismo będziemy posyłać aż do 30/6 b. r. Przypadnie 6 K. za rok ubiegły, a 3 K. za rok bieżący.

Wny Zieliński, Jarosław. Prosimy posłać pieniądze a umieścimy. Adresować trzeba wprost do Administracyi, a nie do p. Z.

Wny Szirmer, Lwów. Serdecznie dziękujemy. Zamieścimy w następnym numerze. Dziękujemy za już, a prosimy o jeszcze.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na **fundusz prasowy** własnego pisma.

MAŁY FEJLETON.

Dał wypowiedzenie!

Majster piekarski Szyszkowicz był niemało zdziwiony, gdy pewnego poranku przyszedł doń jeden z dobrych jego czeladników, Franciszek Jurek, powiada:

— Proszę pana, daję czternastodniowe wypowiedzenie.

A gdy go majster zapytał, dlaczego odchodzi, odpowiedział:

— Wygrałem na loteryi, więc już pracować nie potrzebuję.

— A dużo wygraliście?

— Dwieście czterdzieści reńskich.

Majster pomyślał przez chwilę i rzekł:

— Hm, mój Franciszku, jabym wam radził złożyć lepiej pieniądz do kasy oszczędności. Za te pieniądze długo nie będziecie panowali. Przydadzą się wam one w przyszłości. A pozostańcie raczej w pracy, możecie się czegoś dorobić.

Ale Franciszek się uparł. Majster go nie zatrzymywał.

* * *

Koledzy Franciszka na drugi dzień z zazdrością spoglądali na niego. Paradował on w nowym garniturze, na kamizelce kołysał się wielki złoty łańcuch. Zegarek był wprawdzie srebrny — ale też drażnił oko jego kolegów.

— Dałem siedemdziesiąt reńskich ze ten zegarek z łańcuchem — chwalił się przed kolegami.

I aby im zaimponować, poczęstował ich butelką wina i dobrymi papierosami.

Lecz za trzy dni zauważyli koledzy, iż na kamizelce Franciszkowej zamiast złotego łańcuszka, zawisł ordynarny niklowy.

— Łańcuch ten kupiłem za 50 reńskich. Spodobał się jednemu z moich znajomych, i dawał mi za niego sześćdziesiąt. Dlaczegoż nie miałem zarobić? A ten mi na razie wystarczy.

A znowu za kilka dni przyszedł Franek do piekarni. Poczęstował czeladź papierosami; w trakcie rozmowy jeden z nich zapytał Franka o godzinę.

— Eh, sprzedałem zegarek za 25, — zarobiłem piątkę.

A potem już nie pokazywał się przez cały tydzień. Dopiero w sobotę wieczór się zjawił.

Lecz zamiast wykwintnego garnituru wisiał na nim dawny fartuch — nie miał już też lakierów na nogach.

Po piekarni szeptano sobie na ucho:

— Franek zgłosił się do roboty!

— Długo się napanował — wtrącił inny.

I tak rzeczywiście było. — Pieniądze przeszły i Jurek panem nie został.

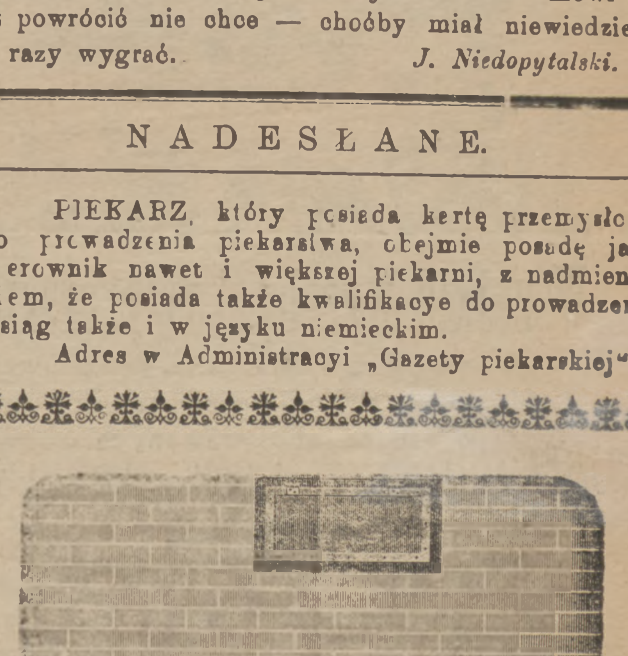
Dziś chyba we śnie przypomni mu się dawne państwo—do którego jednak—jak sam dziś mówi—już powrócić nie chce — choćby miał niewiedzieć ile razy wygrać.

J. Niedopytalski.

N A D E S Ł A N E.

PIEKARZ, który posiada kartę przemysłową do prowadzenia piekarstwa, obejmie posadę jako kierownik nawet i większej piekarni, z nadmienieniem, że posiada także kwalifikacye do prowadzenia ksiąg także i w języku niemieckim.

Adres w Administracyi „Gazety piekarskiej".



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jägerndorf (Karniów) Śląsk austryacki.

PIECE PIEKARSKIE
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.

Większą ilość
różnych łopat
(szybrów)
ma na składzie
Leon Bałuk,
Kraków, Garbarska 12,
i odstępuje takowe po
niskiej cenie P. T.
Kolegom.



Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ' fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

DROŻDŻE
bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....
.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Taniej niż świeże mleko!

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO
G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3
Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)
Adres dla depesz: „Trockenmilch“ – Wiedeń. Telefon Nr. 10324.
MLECZNY PROSZEK „GALLAK“
Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego;
podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„**MONOPOL**“ w płynie
słód piekarski
„**REFORMA**“ w mączce
Jedyny wyrób fabryki „Hanna“
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych,
które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.
„Generalny zastępca na Galicyę“: Leon Bałuk Kraków Garbarska 12.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.